

Головатчик Наталія



ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ (МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ), 35 000 ГРН.

🔄 19 грудня 2023 📍 Місто: [Рівне](#)

Вік: 67 років

Режим роботи: повний робочий день, віддалена робота, разова робота

Категорії: Виробництво, Керівництво

✓ Готова до відряджень

[Увійдіть](#) або [зареєструйтеся](#) на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Досвід роботи

начальник производства

Калинка (перерабка молока), Вінниця

08.2021 – По теперішній час (4 роки 9 місяців)

Обов'язки:

організація виробництва сиру напівтвердого, сирного продукту, масла вершкового, сиру моцарела и чечел косічка копчена и ні.

Організація лабораторного контролю в полном об'ємі Як флізім. так и по мікробіології.

ТЕХНОЛОГ

Васильковское ранчо (продукты питания), Васильків

06.2021 – 07.2021

Обов'язки:

підбір обладнання для производства и фасовки готовой продукции. Підбір упаковки и форм для мягких сыров. Рекомендації по производству мягких сыров, Освоение производства сыра риккота и Норвежского сыра Гудбрандсдален. Рекомендації по производству творога и пресованию мягких сыров и творога.

Нач.цеху технолог

Балтия, Санкт-Петербург (перерабка молока),

02.2020 – 04.2020 (2 місяці)

Обов'язки:

контроль пусконаладочних робіт. Перевірка відповідності заявленій потужності обладнання технологічній схемі. Введення в дію обладнання и випуск продукції. Підбір і заміна обладнання наявного на необхідне в відповідності до технологічних інструкцій і схем.

✓ Є рекомендації з даного місця роботи

Технолог

завод Замана, Ашхабад (переработка молока), Ашхабад

10.2019 – 01.2020 (3 місяці)

Обов'язки:

підготовка виробництва к випуску продукції на експорт. Підбір обладнання для розширення виробництва. Навчання персоналу проведенню аналізів в сыроделии

✓ Є рекомендації з даного місця роботи

Технолог

Лембергчиз, Львов (переробка молока),
04.2019 – 10.2019 (5 місяців)

Обов'язки:

Крафтовое производство итальянских сыров ручной работы моцарела и сулугуни шарики в рассоле сулугуни для пицы терочный . Сыры рикота , бората, кальята, стречела Сыр ханум и брынза маринованая а также сыр косичка маринованая в вине

✓ Є рекомендації з даного місця роботи

Технолог

завод Замана, Ашхабад (переробка молока),
04.2018 – 10.2018 (5 місяців)

Обов'язки:

Анализ производства кисломолочной продукции . Приведение производства в соответствие требованиями технологии. Подбор заквасок и температурных режимов производства. Освоение производства сыра турецкого Кашар а также твердых сыров Гауда и Росийского. Подбор оборудования и заквасок. Разработка технологической схемы. Подбор оборудования для лаборатории и обучение персонала проведенню анализов

Редактировать

✓ Є рекомендації з даного місця роботи

Технолог

ООО Великое Село, д Ручьи (переробка молока),
08.2017 – 10.2017 (1 місяць)

Обов'язки:

привести в соответствие с технологическими требованиями и санитарными нормами производство кисломолочной продукции и мягких сыров . Таких как сулугуни , чанах и адыгейский Подготовка площадки к увеличению производства

✓ Є рекомендації з даного місця роботи

Технолог пищевого производства

Ч.П. З.Мышелова (переробка молока), п.Бурное Казахстан
03.2017 – 05.2017 (2 місяці)

Обов'язки:

Привести в соответствие с технологическими инструкциями производство сыра российского , сметанкового и сыра сулугуни а также освоение выпуска и сметанного продукта, масла сливочного

✓ Є рекомендації з даного місця роботи

Технолог

Пискент Шарк агро, (переработка молока), Пискент Узбекистан
11.2016 – 01.2017 (2 місяці)

Обов'язки:

Прием производства от монтажной компании. Анализ сделанного проектировщиками и изменение недостатков доциных при монтаже и проэктчто позволилоэкономить более 5 000у.е. Внесенные изменения позволят правильно организовать технологический процесс с учета требований ХАСП. Обучение персонала. Выпуск первой партии продукции в ассортименте

Технолог пищевого производства

Диана, Актюбе (переработка молока), Актюбе
07.2016 – 08.2016 (1 місяць)

Обов'язки:

Консультации по организации молочного производства и сыродельного. Обсчет себестоимости готовой продукции. Подбор оборудования

Технолог

TNK, (переработка молока), TNK, Жаксы Казахстан
02.2016 – 05.2016 (2 місяці)

Обов'язки:

Проведение аудита имеющегося оборудования. Изменение процесса производства сыра голландского что позволило ежедневно экономить 15кг сыра или около 150 л молока на 5000 варке сыра. Изменения температурных режимов при производстве творога что позволило получать более качественный творог ислучшей органолептикой

зам. Гендиректора по производству

Крыммолоко, (переработка молока), Симферополь
03.2015 – 10.2015 (7 місяців)

Обов'язки:

организация производственного процесса Побор заквасок по видам родукции и фасовки Организация ежедневного отчета и учета сырья и материалов Подбор моющих Ежемесячный расчет бюджета и контроль за его выполнением

технолог

Пуре милк, (переработка молока), Самарканд Узбекистан
07.2014 – 10.2014 (3 місяці)

Обов'язки:

Организация производства кисломолочной продукции Освоение новых видов- айрана Выход в лидеры производства по качеству продукции в республике

ТЕХНОЛОГ

фермерское хозяйство Парубоче (переработка молока), , с.Вороньков Бориспольского р-на
06.2013 – 11.2013 (5 місяців)

Обов'язки:

испытывали новое оборудование из Словении для производства кисломолочки. Производили творог,творожную массу,йогурт,кефир,ряженку,сметану,брынзу,масло сливочное и топленое

Наладчик пищевого производства

Приозерский молокозавод (переработка молока), Приозерск
03.2013 – 06.2013 (3 місяці)

Обов'язки:

организация производства и выпуск продукции премиум класса из коровьего и козьего молока. Молоко кефир йогурт творог а также сыр мягкий рассольный дагестанский по собственной технологии .Молоко разливалось в стекляннуютару и автоклавировалось. Организация работы лаборатории и учета продукции и расхода сырья

Завпроизводством

Козубпродукт (переработка молока), Полтава
06.2012 – 02.2013 (8 місяців)

Обов'язки:

организация производства сыра сулугуни масла,сыра Адыгейского.косички копченой .брынзы .моцарелы .Учет расхода сырья по жиробалансу и расход вспомогательных материалов по нормам

Замдиректора по производству

Милкиленд Черниговский молокозавод (переработка молока), Чернігів
06.2009 – 09.2009 (3 місяці)

Обов'язки:

выпуск цельномолочной продукции и масла сливочного на Киев и Чернигов, Контроль за качеством выпускаемой продукции, мойкой оборудования,расходом сырья и материалов

Завпроизводством

Сыроеды, (переработка молока),
01.2009 – 12.2011 (2 роки 10 місяців)

Обов'язки:

организация производства сыры чечел палочка и семечка сырныи снекиа также масла подсырного. Перевод производства на электронный учет

Завпроизводством

Бимол (переработка молока), , Березне Ровенской обл
01.2009 – 04.2010 (1 рік 3 місяці)

Обов'язки:

организация и контроль производства цельномолочной продукции,масла, сыра плавленого . сыра сулугуни и сыра твердог голандского и Росийского

Ведущий специалист по качеству заготовляемого молока

КОМО ВАТ;Дубномолоко (переработка молока), Дубно Ровенская обл
02.2008 – 06.2009 (1 рік 4 місяці)

Обов'язки:

работа по качеству молока в сырьевой зоне,Готовила зону к инспекции Росийской ветеринарной службой,которую достойно прошла Организовывала выезды на молокопункты ,составляла графики доставки молока.

начальник производства

Гадяч сыр (переработка молока), Сарни
06.2005 – 10.2007 (2 роки 3 місяці)

Обов'язки:

Руководство производством по выпуску полу-твердых сыров,масла сливочного и спредов а также сухого молока и сыворотки сухой и сгущенной

✓ Є рекомендації з даного місця роботи

Замдиректора по производству

Гадячсыр Сарненский маслodelьный комбинат (переработка молока), Сарны Ровенской обл
05.2005 – 11.2007 (2 роки 6 місяців)

Обов'язки:

. Освоила выпуск 7-ми наименований спредов (масло-жировых композиций на оборудование ТЕРТА-ОТИЧ

выпускали молоко сухое, масло сливочное, спреды на линии ВЖС Молоко сухое шло на экспорт Вела контроль качества продукции ,сырья Отвечала за организацию производства ,учет сырья и материалов иа также нормы расхода сырья и материалов

Инженер-технолог по сырам

КОМО ВАТ ;Дубномолоко Захидна молочна група (переработка молока), Дубно Ровенской обл
08.2002 – 05.2005 (2 роки 8 місяців)

Обов'язки:

Осваивала выпуск 19 наименований твердых сыров-гауда, эменталь, остермани, в том числе и 4 видов элитных сыров с пропионовокислыми бактериями таких как мааздам и радомер. За этот период работала в тесном контакте с такими фирмами: "Ковчег и К", "Родия", "Экокомб", "Углич", "С8К", "Хр.Хансен", "Арома". Работала с заквасками и средами этих фирм. Проходила обучение в Полтаве в Немецко-Украинском центре. Немножко занималась плавсырами. при моем участии было разработано 10 видов плавленых сыров. Вела полный контроль качества продукции, подбор заквасок, упаковочных пленок

Сыры вырабатывались на экспорт в Россию, Болгарию, Казахстан, Молдавию, США.

Принимала участия в производстве плавленых сыров. Разрабатывала рецептуры, с применением стабилизаторов, наполнителей, растительных жиров и ароматизаторов и вкусовых добавок. Освоила выпуск 10-ти наименований плавленых сыров.

Завпроизводством

ВАТ Сарны маслодельный комбинат (переработка молока), Сарны Ровенской обл
05.1988 – 07.1995 (7 років 2 місяці)

Обов'язки:

Сарненский маслодельный комбинат, где с 1988 по 1994 г. работала на должности начальника производства. Комбинат был новопостроенным. Пришлось вводить его в действие и осваивать мощности по производству масла (КМ-2000), СОМ, сыворотки гранулированной и сыра Голландского, цельномолочной продукции, цеха мороженого.

Мастер а потом технолог по молоку и сырам

Дубновский сыродельный комбинат (переработка молока), Дубно Ровенской обл
05.1980 – 05.1988 (8 років)

Обов'язки:

ОАО "Дубномолоко" объединений Континиум ЛТД, торговая марка "КОМО".

В 1985 г. принимала участие в конкурсе профессионального мастерства и была награждена Почетной грамотой Министерства мясомолочной промышленности.

вводила в действие новый комбинат и осваивала мощности приемо-аппаратного цеха, цеха по производству масла подсырного, сыродельного цеха. Потом работала на должности инженера по качеству молока. На базе нашего комбината вводили в действие ГОСТ по сыропригодному молоку. Работала с сырьевой зоной.

Освіта

Одесский институт пищевой промышленности (Одеса)

Спеціальність: мясо-молочный инженер-технолог
повна вища, 09.1979 – 06.1982 (2 роки 9 місяців)

Додаткова освіта

- Курсы переподготовки 1988 год Киевский институт повышения квалификации завпроизводством
- Курсы переподготовки 2008 год Международный институт безопасности и качества продуктов питания интегрированной системы управления качеством и безопасностью продукции в соответствии с требованиями ДСТУ ИСО 9001:2001
- Курсы переподготовки 2008 год Государственный комитет ветеринарной медицины Государственный Научно-испытательный институт по лабораторной диагностике и ветеринарно-санитарной экспертизе

Знання мов

Німецька - Середній

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: линк ,

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: організація повного циклу виробництва молочної продукції, контроль якості виробництва і продукції і сиров'язь ЕЗЮМЕ Головатчик Наталія Георгіївна 1959 г. народження, освіта вища. Закінчила Одеський технологічний інститут харчової промисловості. З 1980 г. по 1988 г. працювала на Дубновському сиродельному комбінаті в якості майстра-сиродельця, після закінчення інституту (заочно) інженером - технологом по сиров'язь. Після переведення на С 1 липня місяця 2005 року по 1 жовтень 2006 С

Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Люблю своє діло і хочу ділитися знаннями і умінням